



‘Mangia, Consuma, Spreca’, tre giorni dedicati a sostenibilità e consumi
 Allo Stensen incontri, film, gastronomia, ospiti internazionali,
 contro lo spreco del cibo e il consumo del suolo

Dossier Stampa

La manifestazione

‘**Mangia Consuma Spreca**’, iniziativa organizzata dalla Fondazione Stensen e dall’Associazione di Promozione sociale FairMenti, si terrà presso gli spazi dello stesso Stensen (viale Don Minzoni 25, a Firenze) dal 24 al 26 settembre 2015.

Tre giorni di film e incontri, aperitivi “senza sprechi” e libri, con ospiti internazionali, per **riflettere** sullo spreco di cibo e l’abuso di suolo, con l’intento di offrire spunti per **buone pratiche sostenibili**, un approccio globale alle **problematiche ecologiche** e nuove occasioni di confronto.

Utilizzando soprattutto il linguaggio del cinema, la manifestazione affronta i casi di **sfruttamento indiscriminato delle risorse e dei terreni** e le problematiche legate allo **spreco del cibo**.

C’è l’Italia, con il punto sulla cementificazione selvaggia dei nostri territori, la Colombia, dove le piantagioni di canna da zucchero finiscono per fagocitare anche la vita delle persone e il nord Europa, la cui agricoltura viene messa in relazione con le pratiche virtuose applicate a Cuba.

I film

Il primo appuntamento sarà il documentario ***Giace Immobile*** (giovedì 24, ore 17.00), viaggio tra speculazione edilizia, miopia politica, devastanti alluvioni e un enorme, irreversibile consumo di suolo da nord a sud del nostro Paese. Un’analisi lucida e impietosa sul crollo del mito italiano del mattone e sul dissesto territoriale. Al termine della proiezione interverranno il **regista Riccardo Maggiolo** assieme a **Anna Marson**, architetto, professoressa di Tecnica e pianificazione urbanistica allo IUAV di Venezia ed ex-assessore al Territorio della Regione Toscana e **Fausto Ferruzza**, presidente di Legambiente Toscana.

La sera, giovedì 24 (ore 21.00), sarà presente il **regista colombiano Cesar Acevedo**, fresco vincitore del premio “Camera d’or” per la miglior opera prima all’ultimo Festival di Cannes, con la “prima” del suo ***Un mondo fragile*** (La tierra y la sombra), ambientato in

MANGIA CONSUMA SPRECA.
PROIEZIONI, BUONE PRATICHE, INCONTRI E
APERITIVI PER CONFRONTARSI SU SPRECO
ALIMENTARE, CONSUMO DI SUOLO
E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.

Proiezioni pomeridiane € 6,00 intero / 4,50 ridotto
Proiezioni serali € 7,50 intero / € 6,00 ridotto
(under 30, partner)
EquiAbbonamento: 4 proiezioni € 18,00

EQUOMOBILI
PRESENTA

**MANGIA CONSUMA
SPRECA**

24-25-26 SETTEMBRE 2015
CINEMA STENSEN
VIALE DON MINZONI 25/C
FIRENZE

FONDAZIONE CULTURALE
WELLS STENSEN

FairMenti



un Sudamerica che sembra essere ostaggio del proprio destino di sfruttamento; di un mondo che cambia senza alcun equilibrio e rispetto per la storia e gli affetti delle persone e in cui soltanto i legami familiari possono ancora rappresentare una salvezza.

Alfonso è un vecchio contadino che torna a casa dopo 17 anni di lontananza, ritrovandola circondata da una immensa piantagione di canna da zucchero e annerita da una costante pioggia di cenere. Cercherà di salvare quello che rimane dei suoi affetti e in particolare il nipote, speranza per il futuro.

Il pomeriggio di venerdì vedrà la replica de **Il sale della Terra** (venerdì 25, ore 17.00, in versione originale), monumentale documentario dedicato alla vita del fotografo Sebastiao Salgado, che si conclude con il progetto di riforestazione dei terreni di proprietà della famiglia Salgado in Brasile grazie al progetto Instituto Terra. Il film è un ottimo esempio di pratiche virtuose di recupero di spazi naturali disastriati e impoveriti. Il rappresentante europeo dell'Istituto è l'italiano **Paolo Scinto**, che sarà presente al termine della proiezione e dialogherà con **Marco Mancini**, rappresentante della Fondazione Clima e Sostenibilità, che ha sede a Firenze.

La serata di venerdì 25 (ore 21.00) invece sarà dedicata al giovane **regista Nils Aguilar**, francese, con una formazione da sociologo, che con il suo progetto finanziato dal basso, **Voices of Transition**, lancia il suo allarme sui disequilibri della coltivazione intensiva e va alla ricerca di un'agricoltura meno dipendente dalle energie fossili e più legata ai ritmi della terra. Il documentario fa comprendere come possa essere imminente una crisi del modello agricolo globale e come si può costruire una sfida positiva verso il cambiamento. Alla discussione al termine del film parteciperà Elisa Bacciotti - direttrice campagne e programmi Oxfam Italia

L'evento contro lo spreco del cibo

L'iniziativa diventerà "**mangia, consuma, recupera**" sabato mattina (26 settembre, dalle ore 10.30) con un incontro aperto alla cittadinanza, a cui partecipano l'assessore alla Sanità della Regione Toscana, **Stefania Saccardi**, e l'onorevole **Massimo Fiorio**, tra i primi firmatari della nuova proposta di legge per la Limitazione degli sprechi alimentari e la sostenibilità ambientale, che si confronteranno con i rappresentanti di alcune importanti realtà locali che da anni si sono organizzate, spesso in autonomia, per limitare il più possibile lo spreco del cibo, come **Unicoop Firenze**, **Coldiretti**, **Banco Alimentare** e il catering **Guido Guidi**, assieme a realtà giovani e dinamiche, tra cui **Senza Spreco**, che si occupa di costruire nuove sostenibilità nella filiera alimentare.

La tavola rotonda vuole mettere a confronto l'attività istituzionale e legislativa, fondamentale per regolamentare e dare nuova spinta alle attività di recupero, con le pratiche giornaliere che riguardano il cittadino e le famiglie, nel fare la spesa, nel mangiare fuori, nel preparare il cibo a casa.



Durante la mattinata saranno mostrate in anteprima estratti dal film ***Just it eat - A food waste*** story di Grant Baldwin, che sarà proiettato in forma completa al Cinema Odeon di Firenze il 29 settembre.

L'urgenza e l'attualità di un mondo più sostenibile (lo scrive anche il Papa)

Il rivolgersi ai temi della sostenibilità ambientale è per la Fondazione Stensen e per l'Associazione FairMenti un completamento della propria offerta culturale, e rappresenta una speranza di approfondimento anche per i mesi successivi, con nuove iniziative.

Una riflessione maggiore su questioni locali e globali attualissime, in un mondo sempre più interconnesso e che si deve interrogare su quale modello di sviluppo vuole perseguire, è necessaria a partire dal singolo cittadino. Anche Papa Francesco, nella sua recente Enciclica, *Laudato si*, ha invitato tutti ad acquisire una nuova consapevolezza e responsabilità personale verso il mondo che ci circonda:

"Allo stesso tempo Bartolomeo ha richiamato l'attenzione sulle radici etiche e spirituali dei problemi ambientali, che ci invitano a cercare soluzioni non solo nella tecnica, ma anche in un cambiamento dell'essere umano, perché altrimenti affronteremmo soltanto i sintomi. Ci ha proposto di passare dal consumo al sacrificio, dall'avidità alla generosità, dallo spreco alla capacità di condividere, in un'ascesi che «significa imparare a dare, e non semplicemente a rinunciare. È un modo di amare, di passare gradualmente da ciò che io voglio a ciò di cui ha bisogno il mondo di Dio. È liberazione dalla paura, dall'avidità e dalla dipendenza»."

"Invece di risolvere i problemi dei poveri e pensare a un mondo diverso, alcuni si limitano a proporre una riduzione della natalità. Non mancano pressioni internazionali sui Paesi in via di sviluppo che condizionano gli aiuti economici a determinate politiche di "salute riproduttiva". Però, «se è vero che l'ineguale distribuzione della popolazione e delle risorse disponibili crea ostacoli allo sviluppo e ad un uso sostenibile dell'ambiente, va riconosciuto che la crescita demografica è pienamente compatibile con uno sviluppo integrale e solidale». Incolpare l'incremento demografico e non il consumismo estremo e selettivo di alcuni, è un modo per non affrontare i problemi. Si pretende così di legittimare l'attuale modello distributivo, in cui una minoranza si crede in diritto di consumare in una proporzione che sarebbe impossibile generalizzare, perché il pianeta non potrebbe nemmeno contenere i rifiuti di un simile consumo.

Inoltre, sappiamo che si spreca approssimativamente un terzo degli alimenti che si producono, e «il cibo che si butta via è come se lo si rubasse dalla mensa del povero». Ad ogni modo, è certo che bisogna prestare attenzione allo squilibrio nella distribuzione della popolazione sul territorio, sia a livello nazionale sia a livello globale, perché l'aumento del consumo porterebbe a situazioni regionali complesse, per le combinazioni di problemi



legati all'inquinamento ambientale, ai trasporti, allo smaltimento dei rifiuti, alla perdita di risorse, alla qualità della vita."

Informazioni utili

Il programma completo dell'iniziativa è reperibile sul sito della Fondazione Stensen (www.stensen.org) e su quello dell'Associazione FairMenti. Gli aggiornamenti possono essere seguiti sulla pagina facebook.

L'ingresso alle proiezioni cinematografiche è a pagamento (€ 7,50 intero e 6,00 ridotto per

gli spettacoli serali, € 6,00 intero e 4,50 ridotto per i pomeridiani) mentre l'ingresso alla tavola rotonda sugli sprechi del cibo è libero.

La manifestazione, è realizzata con il patrocinio della Regione Toscana, ed è sponsorizzata da partner che si sono impegnati a seguire buone pratiche di sostenibilità: Mukki, Hotel Panorama Firenze e Giardiniera italiana.

Partner di EquoMob Off Mangia Consuma Spreca sono: Legambiente, Coldiretti Toscana, Il Villaggio dei Popoli, Fondazione Clima e Sostenibilità, Senza spreco, Banco alimentare, Unicoop Firenze, Oxfam Firenze e Photolux Lucca.

Gli ospiti principali

Riccardo Maggiolo - regista

Veneto, giornalista professionista e autore, specializzato in comunicazione e formazione, creatore di alcune start-up. **Giace Immobile** è il suo primo lungometraggio, nato dopo un lavoro di inchiesta seguito alle ultime alluvioni in Veneto e basato in gran parte sulle correlazioni tra l'industria del mattone e il dissesto del territorio, che contraddistingue la sua terra.

Cesar Acevedo - regista

Nato nel 1987 in Colombia, laureato in comunicazione sociale all'Università di Cali. Ha collaborato alla sceneggiatura del film *Los Hongos* di Oscar Ruiz Nava e ha partecipato con i suoi primi corti ai principali festival internazionali. Il suo lavoro di dottorato, una prima stesura di una sceneggiatura cinematografica, ottiene un finanziamento pubblico del governo colombiano e l'accesso ai fondi di aiuto ai giovani registi dei principali festival europei. Diventerà la sua opera prima, **La tierra y la sombra**, selezionato a Cannes, dove ha vinto la Camera d'or come miglior opera prima tra tutte le sezioni del festival.

Paolo Scinto - rappresentante per l'Europa di Istituto Terra

Negli anni in cui era responsabile nazionale per i progetti e le attività di cooperazione internazionale di Legambiente, entra in contatto con l'Insituto Terra appena dopo la sua



nascita. Dopo aver lanciato la partnership tra Legambiente e Istituto Terra con alcune iniziative per supportare il nascente programma di riforestazione, e terminato il suo lungo percorso di militanza e collaborazione con l'associazione ambientalista italiana, sposa pienamente la causa dei coniugi Salgado fornendo nel tempo un supporto fattivo in termini di rappresentanza e fund raising in Europa.

Nils Aguilar - regista

Nato nel 1980, filmmaker e sociologo francese, inizia a lavorare al suo progetto Voices of Transition (voci di transizione) fin dai tempi dei suoi studi universitari (in psicologia, sociologia e filosofia) a Parigi. Il film, completamente finanziato dal basso con una campagna di crowdfunding, mira a sensibilizzare il pubblico sulla progressiva insicurezza

delle pratiche di coltivazione e produzione del cibo e mostra soluzioni ispirate al movimento inglese delle "Città di transizione" e alla rivoluzione verde cubana. Si fa portavoce del movimento socio-ecologico e aiuta a fondare nuove realtà di transizione. Vive a Berlino dove lavora in un collettivo di azione e pensiero che raggruppa azioni, comunicazione e ricerca sulla transizione.

I nostri sponsor

Mukki - Centrale del Latte di Firenze, Pistoia e Livorno SpA

La Centrale del Latte di Firenze, Pistoia e Livorno nasce nel 1954 a Firenze. Nel 1966 viene creato il marchio Mukki e l'azienda riesce ad affermarsi sul mercato grazie alla qualità dei suoi prodotti e allo spirito innovativo che la contraddistinguono.

Da 60 anni Mukki accompagna la vita dei Toscani, una storia che è strettamente legata a quella del suo territorio, diventando la marca leader di riferimento per il latte e i suoi derivati.

Oggi la missione di Mukki è quella di essere un'azienda efficiente, orientata all'eccellenza del prodotto, che opera in forte legame con il territorio circostante ed adotta e promuove comportamenti etici verso tutti i propri referenti.

Nell'ottica di favorire la valorizzazione della filiera toscana, in termini di qualità, di tutela occupazionale e di sviluppo sostenibile del territorio, Mukki e gli allevatori del Mugello si sono impegnati nella realizzazione di un importante e innovativo progetto di tutela e valorizzazione della filiera bovina da latte, sottoscrivendo un Protocollo di Filiera. Tale progetto è volto misurare e porre precisi obiettivi di miglioramento sui temi della conservazione della biodiversità, del benessere animale, delle qualità nutrizionali del latte, dell'impatto ambientale e della ricaduta socio-economica sul territorio.



L'obiettivo è quello di sviluppare una filiera sempre più sostenibile, che riduca progressivamente l'impatto ambientale, per la produzione di un latte di elevata qualità e caratteristiche organolettiche, fortemente caratterizzato territorialmente.

Nel Mugello, Mukki ha selezionato 29 aziende agricole che forniscono la materia prima da cui nascono il latte fresco di Alta Qualità "Selezione Mugello", il latte biologico "il Podere Centrale" e lo yogurt "Bianco del Mugello" e al mirtillo. Per la "Selezione Mugello", Mukki si è impegnata a fornire una Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) in cui vengono descritte le caratteristiche nutrizionali del prodotto, il processo produttivo e le performance ambientali. Gli allevamenti selezionati sono inoltre riuniti all'interno de "La Via del Latte".

Hotel Panorama Firenze

Per contribuire al turismo eco sostenibile e responsabile e garantire il massimo del comfort, l'Hotel Panorama Firenze adotta misure semplici ma efficaci:

- Utilizza vetri doppi termo e fono isolanti, caldaia a condensazione per il riscaldamento e l'acqua calda, lampade a risparmio energetico e aria condizionata per il 50% a comando centralizzato;
- ha adeguato i propri comportamenti per la salvaguardia del pianeta scegliendo una lavanderia eco-compatibile con certificazione ambientale ISO 14000 e controllo sulla bio-contaminazione, usando solo carta riciclata, effettuando la raccolta differenziata dei rifiuti e preferendo usare la posta elettronica per limitare l'uso di carta.

Giardineria Italiana Società Cooperativa Sociale

La Giardineria Italiana è una cooperativa sociale per il reinserimento di persone con disagi sociali, e nasce nel 1999 a Pistoia, capitale europea del vivaismo con oltre 150 anni di tradizione, per volontà di Andrea Mati, imprenditore vivaista.

In un settore dove spesso regnano improvvisazione e inesperienza, Giardineria Italiana mette a disposizione giardinieri specializzati formati per la cura e la manutenzione "di qualità" di ogni tipo di giardino secondo la migliore tradizione dei giardinieri italiani del 1800 e dei primi decenni del 1900.

Per maggiori informazioni:

www.fairmenti.it www.stensen.org

mail: info@fairmenti.it

MANGIA CONSUMA SPRECA.
PROIEZIONI, BUONE PRATICHE, INCONTRI E
APERITIVI PER CONFRONTARSI SU SPRECO
ALIMENTARE, CONSUMO DI SUOLO
E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.

Proiezioni pomeridiane € 5,00 intero / 4,50 ridotto
Proiezioni serali € 7,50 intero / € 6,00 ridotto
(under 30, partner)
EquiAbbonamento: 4 proiezioni € 18,00

EQUOMOB
PRESENTA

MANGIA CONSUMA SPRECA

24-25-26 SETTEMBRE 2015

CINEMA STENSEN
VIALE DON MINZONI 25/C
FIRENZE

